


Veículo: ACADEMIA DO CAFÉ	Editoria: Notícias	Página:	Data: 30/01/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Pesquisa apresenta marcadores para avaliação da qualidade do café		
Unidade citada jornal: Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []	Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []	Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://academiadocafe.com.br/noticias/4247/pesquisa-apresenta-marcadores-para-avaliacao-da-qualidade-do-cafe			

ACADEMIA	LOJA	CURSOS	CAFÉS		EVENTOS	DICAS	FOTOS	VÍDEOS
----------	------	--------	-------	---	---------	-------	-------	--------

Pesquisa apresenta marcadores para avaliação da qualidade do café

30/01/2013

A qualidade do café é um tema prioritário de pesquisa que tem destacado a Universidade Federal de Lavras (UFLA) no cenário nacional e internacional. Dissertação defendida na terça-feira (22.01), no Departamento de Agricultura da UFLA (DAG/UFLA), apresentou o resultado de testes fisiológicos e bioquímicos, utilizados para avaliar e classificar a qualidade do café. O novo método de classificação, por meio do processamento digital de imagens, poderá ser utilizado em complementação à análise sensorial, tradicionalmente utilizada na indústria de café.

O trabalho foi realizado pela estudante Marcella Nunes de Freitas, do Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, sob a orientação da pesquisadora da Embrapa Café, Sttela Dellyzete Veiga Franco da Rosa, lotada na UFLA no âmbito do Consórcio Pesquisa Café. O estudo contou com a coorientação dos professores da UFLA, André Vital Saúde (Departamento de Ciência da Computação), Maria Laene Moreira de Carvalho (Departamento de Agricultura) e Flávio Meira Borém (Departamento de Engenharia).

Participaram da banca de avaliação o pesquisador da Epamig, Marcelo Ribeiro Malta, a professora da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Marcela Carlota Nery e o professor André Saúde. De acordo com a orientadora do estudo, novas ferramentas de avaliação são fundamentais para amparar a competitividade do segmento de cafés especiais no cenário internacional, cuja avaliação da qualidade é usualmente acessada por meio de análise sensorial da bebida. “Os testes têm a vantagem de serem objetivos, rápidos, precisos e de fácil padronização, o que deverá complementar os critérios das análises sensoriais utilizadas”, destacou a pesquisadora.

A ideia surgiu dos protocolos já utilizados na indústria de sementes, cuja avaliação da qualidade é realizada por meio de testes fisiológicos e bioquímicos, que têm apresentado alta correlação com a qualidade da bebida. A novidade foi investigar o potencial desses testes para avaliar a qualidade da bebida de café, bem como a correlação dos seus resultados com a análise sensorial.

De acordo com os resultados, testes simples como o Teste de Germinação, de Tetrázólio, de Condutividade Elétrica, assim como a quantificação de algumas enzimas do processo anti-oxidativo, apresentam-se como ferramentas altamente promissoras para complementar a avaliação sensorial de grãos de café. Os resultados, ainda preliminares, exigem estudos adicionais para a validação e padronização dos testes.

Fonte: Asscom Ufla